



RESTAURANT
cuisson à la cheminée

Ô QG tout est fait maison !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le coin des cochonnailles

Jambon Ibérique et pain tomate

Petite : 17,00 € Grande : 33,00 €

De la maison Pierre Oteiza :

Planche de charcuterie

Petite : 18,00 € Grande : 34,00 €

Planche mixte (Charcuterie et fromage)

Petite : 22,00 € Grande : 42,00 €

Planche de jambon Kintoa et pain tomate

Petite : 18,00 € Grande : 35,00 €

De la maison Picabea :

Pâté Basque

16,00 €

Pâté de tête

16,00 €

Charcuterie Corse de la maison Pantaloni :

Planche de charcuterie

Petite : 18,00 € Grande : 34,00 €

Planche mixte (Charcuterie et fromage)

Petite : 22,00 € Grande : 42,00 €

Saucisson de sanglier

9,00 €

Entrées

Camenbert rôti miel et noix

16,00 €

Os à moelle et pain à l'ail

16,00 €

Terrine de confit de canard aux pleurotes

12,00 €

Truite de mer fumée au bois de hêtre

15,00 €

Escargots de Bourgogne persillés (x 6)

7,00 €

Escargots de Bourgogne persillés (x 12)

14,00 €

Cœurs de canard gras persillés

15,00 €

Garbure de canard

12,00 €

Œuf meurette

12,00 €

Salades

César :

Salade, Poulet, Œufs durs, Bacon, Sauce César

17,00 €

Capucine :

Salade, Tomates, Chou rouge, Aubergines, Courgettes, Artichauts, Tomates confites, Toast de tapenade

17,00 €

A la cheminée

Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1,2 kg)

85,00 €

Entrecôte de bœuf (environ 400 g)

34,00 €

Faux filet de bœuf (environ 350 g)

28,00 €

Onglet de bœuf (environ 250 g)

24,00 €

Cœur de rumsteak (environ 250 g)

23,00 €

Voir aussi nos suggestions de viandes maturées

Accompagnement au choix :

Frites fraîches à la graisse de canard / Salade / Gratin dauphinois / Haricots verts / Purée

Sauce au choix :

Marchand de vin / Gorgonzola / Poivre
Echalotes crues ou confites

Plats

Tartare de bœuf traditionnel

19,00 €

Double burger de chez OQG

20,00 €

Souris d'agneau braisée

29,00 €

Poulet fermier aux champignons

21,00 €

Blanquette de veau à l'ancienne

22,00 €

Bœuf bourguignon

22,00 €

Fromages & Desserts

Tomme fumée au bois de hêtre	10,00 €
Emincé de brebis Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires	10,00 €
Planche de fromages affinés	16,00 €
Crème brûlée à la vanille	10,00 €
Tiramisu aux marrons	10,00 €
Colonel	9,00 €
Comme un trou normand mais d'ici (Sorbet vin rouge et vin cuit)	9,00 €
Moelleux au chocolat servi tiède et coulant	10,00 €
Pain perdu à la vanille	10,00 €
Chou au pralin	10,00 €
Salade de fruits frais	9,50 €
Café gourmand	8,00 €
Thé gourmand	8,50 €



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

Horaires :

Lundi au Jeudi : 12h00 à 14h30 / 19h00 à 22h30 (De juin à septembre : 23h00)

Vendredi et samedi : 12h00 à 14h30 / 19h00 à 23h00

Dimanche : 12h00 à 15h00

(Possibilité d'aménagement d'horaires pour les réservations de groupe)

05 56 49 11 77

oqgbordeaux.fr

OQG

66, quai de Paludate

33800 BORDEAUX

